



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2022

- TOSCANA IGT BIANCO - VENDEMMIA TARDIVA

« Fraxinus Ornus » est le nom latin du frêne orne. Ornellaia tient son nom de cette ancienne plante méditerranéenne et a également conféré cette épithète à ce vin liquoreux. Ornus dell'Ornellaia est un vin de vendange tardive issu d'un petit vignoble. Temps, expérience et méditation.

NOTES DE DEGUSTATION

100% Petit Manseng Alc.: 14% vol. Sucres résiduels : 130 g/l

Ornus dell'Ornellaia s'inspire de notre amour pour notre terre et d'une profonde envie d'explorer pleinement sa capacité à produire des vins moelleux d'exception, grâce aux automnes doux et bien ventilés de Bolgheri. Le millésime 2022 d'Ornus dell'Ornellaia affiche une robe dorée racée et exprime des arômes étonnamment complexes comme le miel d'acacia, la pêche, la confiture de coings et le caramel. Crémeux et opulent, ce vin offre un équilibre parfait entre acidité et sucre, avec une finale savoureuse et une fraîcheur distinctive qui se poursuit de longs moments.



LE CLIMAT DE 2022

À Bolgheri, le millésime 2022 a été caractérisé par un hiver typique, avec des températures proches des moyennes saisonnières, suivi d'un début de printemps frais et sec. Ces conditions ont entraîné un débourrement plus tardif qu'à l'accoutumée. À compter du mois de mai, une longue période sèche - d'environ 75 jours - s'est installée dans la région, mettant à l'épreuve le développement végétatif de la vigne. Le vignoble a souffert de stress hydrique important au cours de la croissance, la floraison et la véraison, donnant un faible rendement pour ce millésime.

Fort heureusement, après ces complications, les orages de l'été ont apporté des précipitations permettant de débloquent la situation, redynamisant la physiologie de la vigne et relançant la maturation des baies. La pluie s'est arrêtée en septembre, donnant un mois parfait pour l'accumulation de sucres, d'arômes et de tannins principalement grâce à la fraîcheur des températures nocturnes.

Les vendanges se sont déroulées dans des conditions superbes qui nous ont permis de choisir la date idéale pour chaque parcelle et chaque cépage.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

À son arrivée à la cave, chaque trie a produit un lot de vinification, qui a été pressée et vinifié individuellement. Après un pressurage long et délicat, et une nuit de décantation naturelle, les différents lots ont été fermentés dans des barriques neuves à 100%, à une température de 22°C maximum. Lorsque l'équilibre sucre-alcool souhaité a été atteint, la fermentation a été bloquée. La fermentation malolactique n'a pas eu lieu. Après le soutirage, les vins ont vieilli pendant 12 mois et ensuite les différents lots ont été assemblés. Après sa mise en bouteille, le vin a subi une autre année d'affinage avant d'être mis sur le marché.